ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Gessopalena, riconoscimento Cervim per il Comune e due produttori

2 Settembre 2026



GESSOPALENA – Oltre cento partecipanti hanno preso parte alle diverse sessioni di degustazione degli “Irripetibili”, i vini nati da cinque anni di microvinificazioni di uve rare della Maiella orientale nell’ambito del progetto *“Pe’ nin perde la sumente”*, promosso dalla Bio Cantina Sociale Orsogna in collaborazione con la Banca del Germoplasma del Parco Nazionale della Maiella.

L’appuntamento si è svolto durante l’ottava edizione di Gessidivini, nelle suggestive grotte-cantine scavate nel gesso di Palazzo Persiani, l’unica casa gentilizia del centro storico di Gessopalena sopravvissuta alla distruzione dell’esercito tedesco durante la Seconda guerra mondiale.

A presentare le microvinificazioni è stato l’enologo e direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, Camillo Zulli, che ha illustrato un percorso di cinque anni di sperimentazione dedicato alla comprensione e alla valorizzazione di singoli vitigni autoctoni della Maiella orientale.

«Sono il passato, ma anche il presente e il futuro della viticoltura in Abruzzo», ha sottolineato Zulli, evidenziando il valore della biodiversità e definendo il progetto un atto di resistenza culturale ed enologica rispetto alla progressiva standardizzazione e omologazione del mercato del vino.

Gessopalena primo Comune abruzzese certificato Cervim

Nel corso dell'iniziativa è arrivato anche l'annuncio del riconoscimento Cervim per Gessopalena, che diventa il primo Comune abruzzese certificato dall'organismo internazionale dedicato alla promozione e alla salvaguardia della viticoltura di montagna.

La certificazione riguarda anche due aziende associate alla Bio Cantina Sociale Orsogna, quelle di Mariano Bozzi e Domenico Melchiorre, produttori rispettivamente del *Nero Antico di Pretalucente* e della *Vedovella* a Gessopalena.

Nicola Abbrescia, presidente del Cervim, ha spiegato che la viticoltura di montagna rappresenta una prospettiva importante per il futuro del settore, anche per la crescente ricerca, da parte dei consumatori, di vini capaci di esprimere l'identità e la riconoscibilità di un territorio. A questo si aggiungono, secondo Abbrescia, la valorizzazione del paesaggio e la tutela della biodiversità.

Il sindaco di Gessopalena, Mario Zulli, ha espresso soddisfazione per l'ingresso nella rete Cervim, ricordando il percorso legato al Nero Antico, riconosciuto nel 2024 come secondo vitigno a bacca nera d'Abruzzo attraverso l'iscrizione nel Registro nazionale delle varietà. L'amministrazione, ha aggiunto, sta investendo anche su altri vitigni con l'auspicio di coinvolgere le nuove generazioni e favorire il ritorno e la permanenza dei giovani agricoltori.

Camillo Zulli ha inoltre ricordato il rapporto della Bio Cantina Sociale Orsogna con il Cervim, sottolineando che la cantina è stata dal 2014 il primo produttore abruzzese ad aderire all'organismo e che diversi prodotti dei soci sono stati accompagnati dalla certificazione.

Gli "Irripetibili" della Maiella orientale

Al centro della degustazione sono state proposte diverse varietà recuperate e studiate nell'ambito del progetto.

Il *Nero Antico di Pretalucente*, iscritto al Registro nazionale nel 2024, è legato al sapere agricolo di Gessopalena ed è stato tramandato dal viticoltore Mariano Bozzi attraverso il nonno Giuseppe D'Amico, sopravvissuto alla strage nazista del gennaio 1944 e rimasto in paese per contribuire alla ricostruzione e preservare le "vitiche antiche", come venivano chiamate dai contadini locali.

La *Vedovella* è invece un ecotipo di Sangiovese della Maiella orientale, un tempo diffuso a Gessopalena e nei centri vicini. Oggi ne rimangono poche viti, soprattutto in vecchi vigneti in gran parte abbandonati. Prima della diffusione del Montepulciano, le sue uve erano tra quelle

maggiormente apprezzate per la vinificazione nella zona.

Tra le varietà presentate anche la *Middialonghe*, attualmente in fase di caratterizzazione: un'uva a bacca rosata e con grappolo conico di grandi dimensioni, coltivata sul versante orientale della Maiella. Il nome deriverebbe dal soprannome del contadino che per primo la individuò e coltivò, Emidio, detto "lungo".

La *Taulase*, anch'essa in fase di caratterizzazione, è un vitigno a bacca grande e bianca presente a Gessopalena e conosciuto come "uva melelle" a Guilmi. La sua presenza storica in Abruzzo e Molise è attestata anche dalla *Nuova Enciclopedia Italiana* del 1923.

Il *Pecorino d'Alta Quota* proviene da un vigneto precedente alla diffusione della fillossera di metà Ottocento. Le viti crescono a quasi mille metri di quota sulle montagne dell'Appennino centrale e sono secolari, maritate all'acero campestre.

La *Ghiuppitte de Mundeneire* è un ecotipo di Sangiovese di Montenerodomo, coltivato in passato anche oltre i mille metri di altitudine. La denominazione potrebbe essere collegata all'antico soprannome di una famiglia locale.

La *Verdacchiona* è un ecotipo di Montonico, conosciuto ai piedi del versante orientale della Maiella anche come "chiapparone" e "ciapparuto". I viticoltori custodi lo coltivano in piccoli vigneti, dove alcuni esemplari sono maritati da circa un secolo a olmi e querce.

Infine, *l'Uva dell'Acea*, ecotipo di Sangiovese, sarebbe stata introdotta in Abruzzo nei primi anni Cinquanta del Novecento dalle maestranze laziali impegnate nella costruzione dei bacini idroelettrici di Bomba e Casoli. La varietà venne tenuta in considerazione dai contadini locali per la vinificazione e divenne parte del paesaggio vitivinicolo della valle del Sangro.

Ricerca e conservazione del patrimonio viticolo

All'incontro è intervenuto anche Marco Di Santo, responsabile della Banca del Germoplasma del Parco della Maiella, che ha evidenziato il ruolo della collaborazione con Bio Cantina Sociale Orsogna nelle attività di ricerca, selezione e conservazione del germoplasma viticolo ed enologico.

Il lavoro riguarda il recupero di vitigni storici autoctoni considerati a rischio di estinzione e la ricerca di lieviti sui frutti della Maiella, dove, secondo quanto spiegato da Di Santo, queste forme microbiche non sarebbero state condizionate dai trattamenti antiparassitari.

A chiudere gli interventi è stato Aurelio Manzi, che ha ripercorso il ruolo storico della viticoltura nelle aree montane abruzzesi. Secondo Manzi, la montagna ha rappresentato per secoli uno spazio centrale per la viticoltura, contribuendo alla conservazione di una ricchezza varietale progressivamente ridotta nelle zone di valle dalla viticoltura intensiva.

Le cantine scavate nella roccia presenti in numerosi centri dell’entroterra rappresentano, secondo Manzi, una testimonianza di questa antica civiltà vitivinicola. La montagna viene così descritta come uno “scrigno di biodiversità”, capace di conservare vitigni abbandonati nelle aree di pianura e di custodire anche varietà oggi centrali nella produzione regionale, come Montepulciano e Pecorino.